

Dolcetto d'Alba DOC

Grande rosso secco, fragrante e fruttato, ottenuto dalla vinificazione delle uve dei vigneti di Treiso e Alba. Vino di ottima struttura, elegante e ricco. Ideale per accompagnare tutti i piatti della cucina nazionale e internazionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Comune: Treiso e Alba

Esposizione solare: Sud; Sud-Est; Sud-Ovest

Superficie: 20 Ha

Resa vino per ettaro: 60,00 HI

Vitigno: Dolcetto

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a maturazione completa, rigorosamente scelte e avviate immediatamente alla vinificazione. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 8/10 giorni ad una temperatura di circa 29 gradi. Immediatamente dopo la svinatura si favorisce lo sviluppo della fermentazione malolattica.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio.

Colore: Rosso rubino di notevole intensità con riflessi violacei.

Profumo: Vinoso e fragrante allo stesso tempo, molto ampio e persistente.

Gusto: Secco, armonico, strutturato ed elegante.



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it